



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sydamerikanska majsplättar med tomatsalsa och limeyoghurt

Limeyoghurt

Lime 1 st
Matyoghurt 1 dl
● Salt ½ krm

Tomatsalsa

Tomat 2 st
Selleristjälk 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Koriander 20 g
● Salt 1 krm

Majsplättar

Kikärter 1 förp
Coconut cream 1 förp
● Vatten 1 dl
Majs, (160 g) 1 förp
Ägg 1 st
● Vetemjöl 1 dl
Spiskummin 1 förp
● Salt ¾ tsk
Chili flakes 2 krm
Flytande honung ½ förp
● Olja ½ tsk

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Vatten,
Vetemjöl

- 1. Limeyoghurt:** Tvätta limen i ljummet vatten och finriv skalet. Lägg i en skål och blanda med matyoghurt och salt.
- 2. Tomatsalsa:** Tärna tomat smått. Skiva selleristicks tunt. Finhacka bananschalottenlök och koriander. Lägg allt i en skål och blanda med pressad saft från den använda limen och salt.
- 3. Majsplättar:** Häll av och skölj kikärter. Lägg i en mixerbunke och tillsätt coconut cream och vatten. Mixa slätt.
- 4.** Häll av majs och blanda med kikärtssmeten i en stor bunke. Tillsätt ägg, vetemjöl, spiskummin, salt, chili flakes och flytande honung. Blanda till en jämn smet.
- 5.** Hetta upp neutral olja i en stekpanna och klicka ut smeten till plättar direkt i pannan. Stek i omgångar ca 2 min per sida, tills plättarna fått fin färg.
- 6.** Servera sydamerikanska majsplättar med tomatsalsa och limeyoghurt.

TIPS! Använd gärna två stekpannor för snabbare tillagningstid!